ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

LEFLAIVE GRAND CRU 2022 BÂTARD-MONTRACHET AC 13° 75CL



75cl

Fabricant
Leflaive

Titre alcoométrique
13 %

Cépage
Chardonnay

Processus de fabrication
Les raisins de chardonnay pour le Bâtard-Montrachet ac Grand Cru de Leflaive ont été vendangés à la main, soigneusement triés puis délicatement pressés. La fermentation alcoolique a eu lieu en fûts de chêne - dont 25% de fûts français neufs. Le vin a ensuite été conservé 12 mois en fûts de chêne. Il a ensuite été mis en cuve pendant 6 mois pour vieillir sur lies avant d'être mis en bouteille.

Température de dégustation
12 °C - 14 °C

Prix
James Suckling , 96 Points

1390.00
(y compris la TVA)